

CHAR BROILER

Installation and Operation Instructions

Models: T-CBR15, T-CBR24, T-CBR36, T-CBR48,
T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48



Conforms to ANSI STD
Z83.11b-2009(R2012)
Certified to CSA
STD 1.8b-2009(R2012)



IMPORTANT FOR FUTURE REFERENCE

Please complete this information and retain this manual for the life of the equipment. For Warranty Service and/or parts, this information is required.

Model Number

Serial Number

Date Purchased



WARNING: For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliances. Keep the area free and clear of combustible. (See ANSI Z83. 14B, 1991).



WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.



WARNING: Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas. Safety information can be obtained from your local gas supplier.



CAUTION: These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are clearly posted near each unit so anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or damage the equipment.



GAS PRESSURE

The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by the user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.45 kPa).

The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.45 kPa).



WARNING: A factory-authorized agent should handle all maintenance and repairs. Before doing any maintenance or repairs, contact your authorized service representative.



TABLE OF CONTENTS

ITEM	PAGE	ITEM	PAGE
Safety precautions	4	Cleaning & Maintenance	15
General Installation Instructions	5	Troubleshooting	16
Specifications & Dimensions	6	Explosion View Drawing	17
Conversion	6	Spare Part List	18
Lighting Instructions	11	Limited Warranty	20
Operating Instructions	13		

Congratulations on your purchase of Eurodib commercial cooking equipment. Eurodib takes pride in the design and quality of our products. When used as intended and with proper care and maintenance, you will experience years of reliable operation from this equipment. To ensure best results, it is important that you read and follow the instructions in this manual carefully.

LOCATION OF DATA PLATE

The data plate is located on the side panel.

IMMEDIATELY INSPECT FOR SHIPPING DAMAGE

All containers should be examined for damage before and during unloading. The freight carrier has assumed responsibility for its safe transit and delivery. If equipment is received damaged, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

- A. Apparent damage or loss must be noted on the freight bill at the time of delivery. It must then be signed by the carrier representative (Driver). If this is not done, the carrier may refuse the claim. The carrier can supply the necessary forms.
- B. Concealed damage or loss if not apparent until after equipment is uncrated, a request for inspection must be made to the carrier within 15 days. The carrier should arrange an inspection. Be certain to hold all contents and packaging material.

A qualified installer who thoroughly read, understands and follows these instructions should perform installation and maintenance.

If you have questions concerning the installation, operation, maintenance, or service of this product, write to Eurodib.



SAFETY PRECAUTIONS



DANGER: This symbol warns of imminent hazard, which could result in serious injury or death.



WARNING: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in serious injury or death.



CAUTION: This symbol refers to a potential hazard or unsafe practice, which could result in minor or moderate injury or product or property damage.



NOTICE: This symbol refers to information that needs special attention or must be fully understood even though not dangerous.



NOTICE: This product is intended for commercial use only. Not for household use.



NOTICE: Local codes regarding installation vary greatly from one area to another. The National Fire Protection Association, Inc., states in its NFPA96 latest edition that local codes are “Authority Having Jurisdiction” when it comes to requirement for the installation of equipment. Therefore, the installation should comply with all local codes.



GENERAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

Ensure that the gas supply and gas type, as shown on unit nameplate, agree.

Unit installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas Installation Code, CSA-B149.1, or the Propane Installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

Screw the legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Level the unit by turning the adjustment screw at the bottom of each leg. Do not slide the unit with legs mounted, lift if necessary to move unit.

Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.

CAUTION: DO NOT use an open flame to check for leaks. Check all the gas piping for leaks with a soap-and-water solution before operating the unit.

THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES ONLY.

Combustible clearances:

6" sides (152 mm) 6" rear (152 mm) 4" floor (102 mm)

Non-combustible clearances:

0" sides (0 mm) 0" rear (0 mm) 4" floor (102 mm)

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, under the unit by the legs or behind the unit by the flue. Adequate clearance for air openings into the combustion chamber is required. Do not place objects between the bottom of the unit and the counter top. There must be adequate clearance for removal of the front panel. All major parts, except the burners, are removable through the front if the gas line is disconnected.



SPECIFICATION AND DIMENSIONS

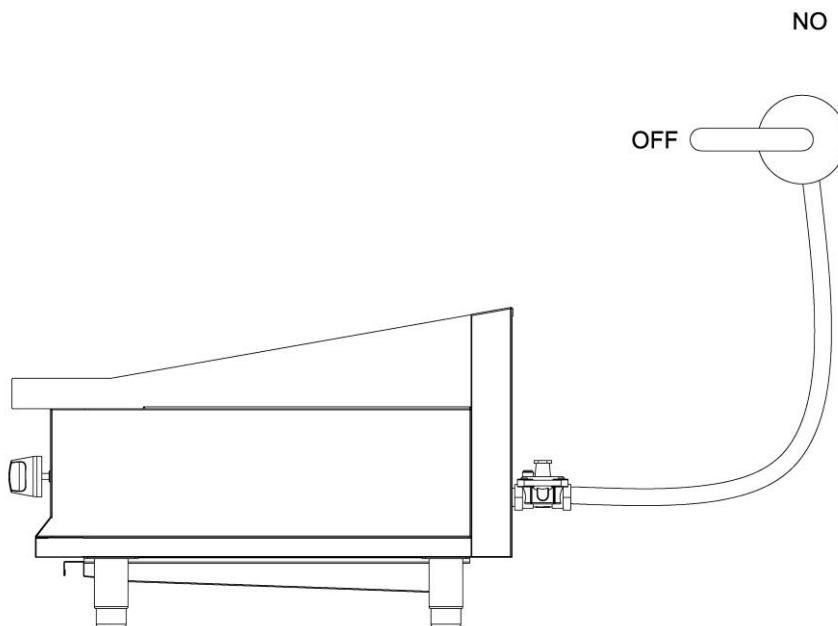
MODEL	WIDTH IN. (MM)	DEPTH IN. (MM)	HEIGHT IN. (MM)	# OF BURNERS	BTU/PER NAT/LP	TOTAL BTU/Hr	PRESSURE IN.W.C.
T-CBL15 T-CBR15	15 (381)	29.2 (741)	18.7 (475)	1	40,000	40,000	6/10
T-CBL24 T-CBR24	24 (610)	29.2 (741)	18.7 (475)	2	40,000	80,000	6/10
T-CBL36 T-CBR36	36 (915)	29.2 (741)	18.7 (475)	3	40,000	120,000	6/10
T-CBL48 T-CBR48	48 (1220)	29.2 (741)	18.7 (475)	4	40,000	160,000	6/10

Note: Depth direction includes the regulator's size.

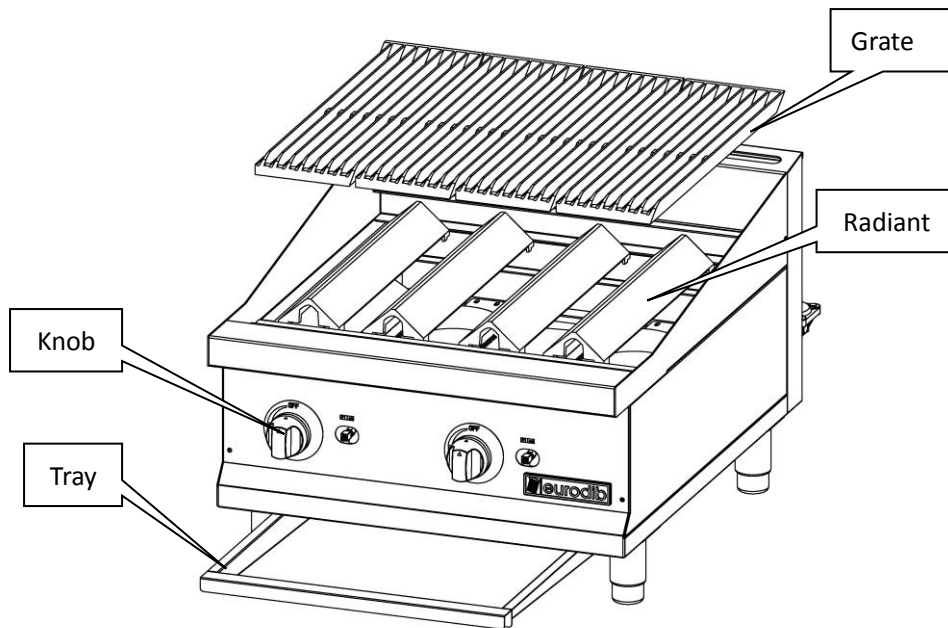
CONVERSION

These instructions are for the conversion from Natural Gas to Propane (L.P.) on all models. The conversion should be done before connecting the unit to the gas supply. Units are shipped from the factory equipped for use on natural gas. Orifices necessary for Propane (L.P.) are provided in a bag of the manual.

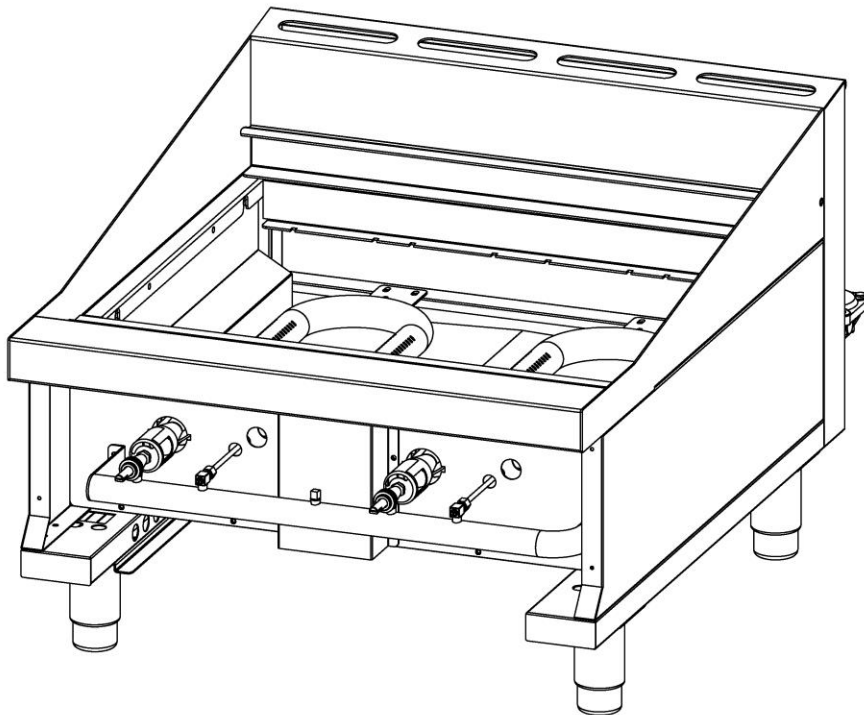
1. Shut off the main isolation gas valve and follow the lock-out/tag-out procedure.



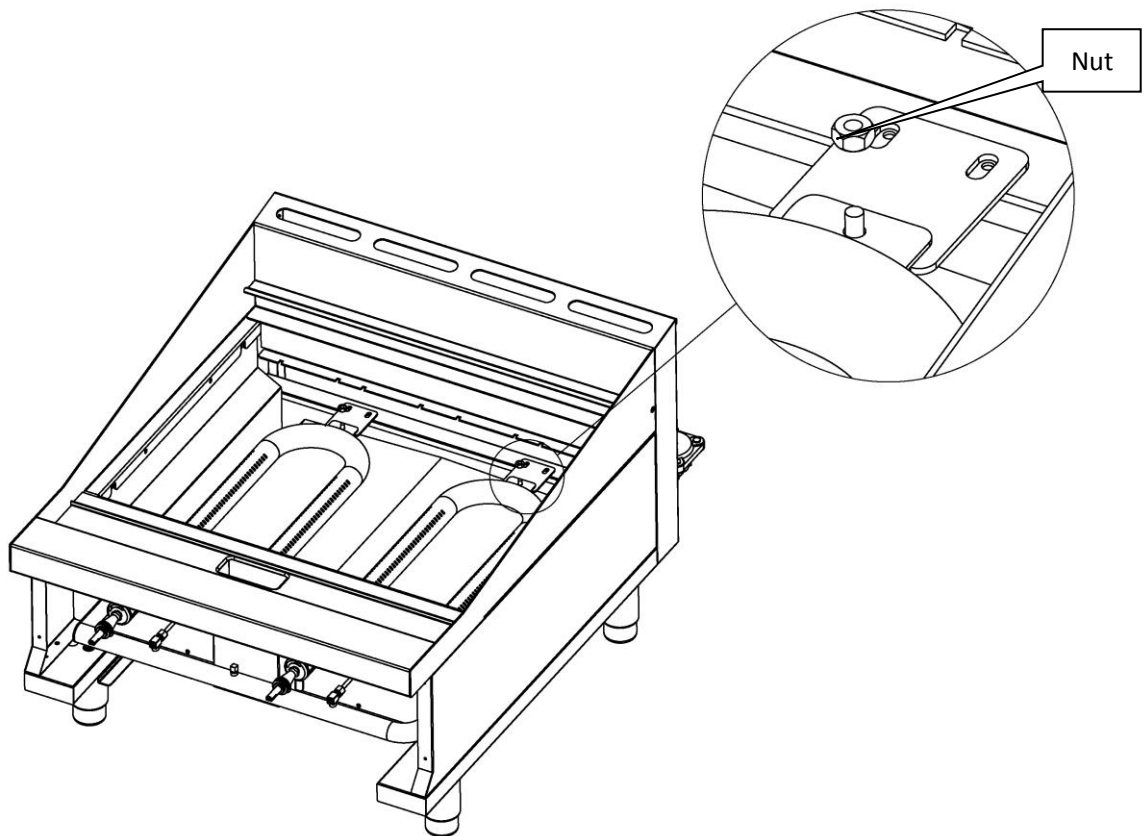
2. Pull out and remove all the knobs. Remove the tray, grates, and radiants.



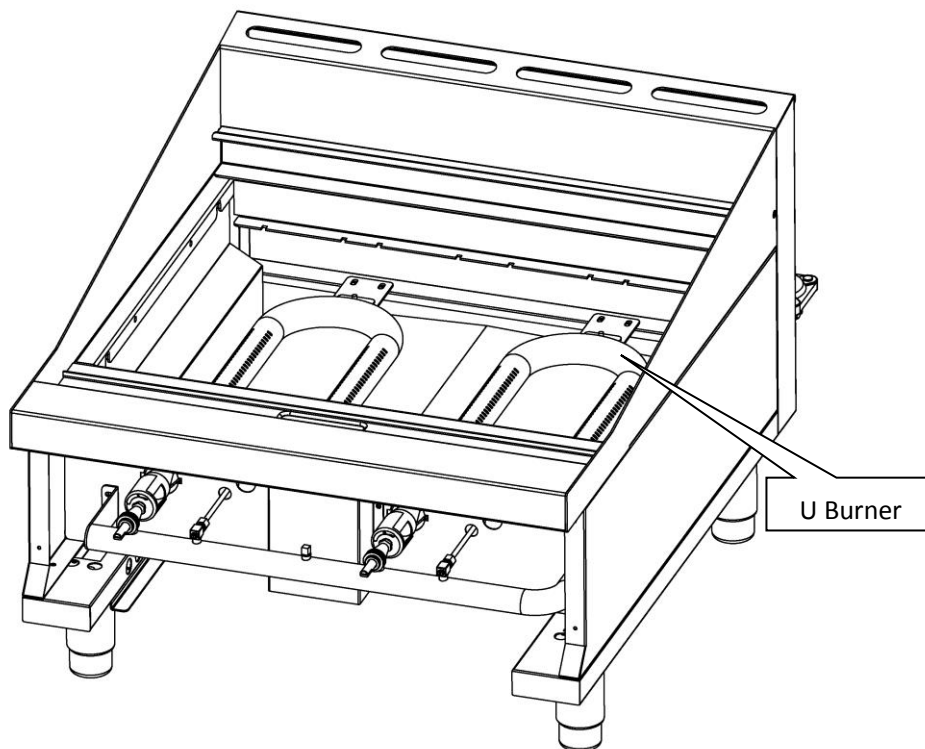
3. Remove the screws of the control panel.



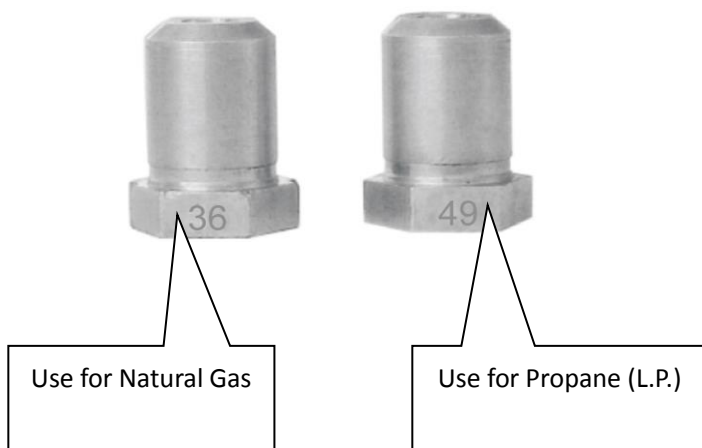
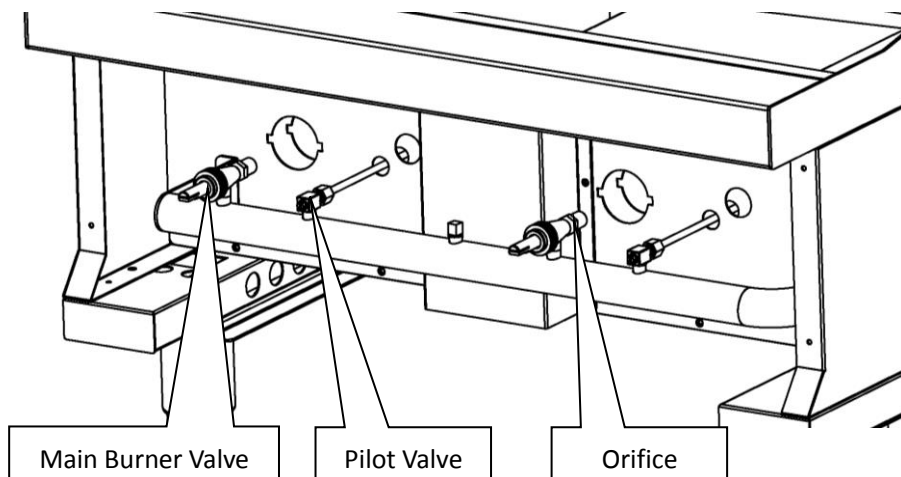
4. Remove the nuts for U burners.



5. Remove the U burners.

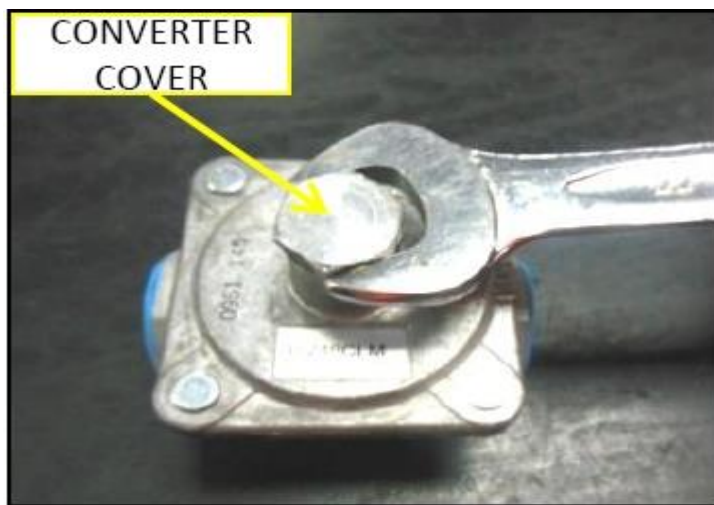


6. Remove the orifice and replace it. Use a 1/2" spanner. See the list of orifice numbers for the appropriate gas type.



7. Converting the gas regulator.

- a. Remove the converter cover from the regulator. Use a 7/8" spanner.



- b. Pull out the converter from the cover.



- c. Position of the converter when using propane (L.P.).



- d. Install the converter cover to the regulator.

Note: The arrow in the regulator indicates the flow direction of the gas.

8. Reinstall the U burners.
9. Check leakage and reinstall the other parts.
10. Ignite the pilot burner and check flame state.
11. Turn the knobs to "High".

If the U burner does not ignite, open the pilot valve more.

If the pilot flame appears larger than necessary, turn it down and reset burner ignition.

The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee a reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON".

Note: Please check leakage before reinstalling the control-panel.

LIGHTING INSTRUCTIONS

Lighting the Pilot

The pilot light on the appliance has been set at the factory. A screwdriver maybe required for the first lighting to adjust the flame for your elevation.

1. Turn off the manual valve and wait 5 minutes to clear the air gas.
2. Turn all knobs to the "OFF" position.
3. Hold an ignition source (match) at the pilot. When the flame is established, remove the ignition source.
4. Turn the burner knobs to "ON". If the burner does not ignite, promptly open the pilot valve more. If the pilot flame appears larger than necessary, turn it down and reset burner ignition. The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee a reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON".

Lighting the Main Burner

To light burner, turn the knob to "ON." Then back off to the desired flame level. The range of adjustment is virtually infinite between "ON" and "OFF".

Main burner air supply

For efficient burner operation, a proper balance of the gas volume and primary air supply must be maintained, which will result in a complete combustion. Insufficient air supply results in a yellow streaming flame. The primary air supply is controlled by an air shutter on the front of the burner.

Loosen the screws on the front of the burner and adjust the air shutter to just eliminate the yellow tips of the burner flame. Lock the air shutter in place by tightening the screws.



CAUTION: Never attempt to move a grill section while cooking. An unexpected flare could cause severe injury. Turn off the unit, let it cool and use potholders and/or gloves to reposition or remove. The space between the legs at the bottom admits combustion air. DO NOT BLOCK THIS SPACE.

All burners are lit from constantly burning pilots. Turning the valve to the desired flame height is all that is required to put the unit in service.

Do not permit fans to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall-type fans, which create air crosscurrents within a room.

It is also necessary that sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air removed by any ventilating system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting operation and causing undesirable working conditions.

A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilating system for the room or area in which the unit is installed, and will leave the unit independent of changing draft conditions.

All valves must be checked and lubricated periodically. This must be done by an authorized service representative in your area.

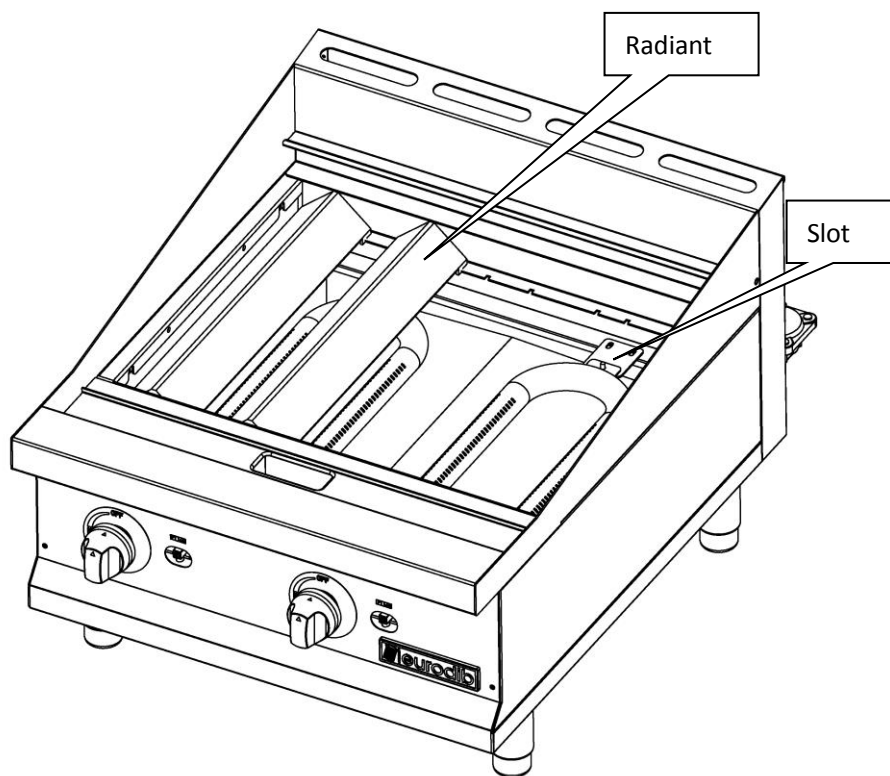


OPERATION INSTRUCTIONS

Turn the burners ON about 15-20 minutes before cooking for preheating. Set the knobs to the desired flame height or temperature. Each valve will control the gas flow to the burner to bring that area of the unit up to the set temperature. If different temperature settings are to be used, adjoining areas should be set at progressively higher temperatures using the lowest temperatures on the outside burners. A uniform and systematic approach to the loading of the unit will produce the most consistent product results.

Radiants

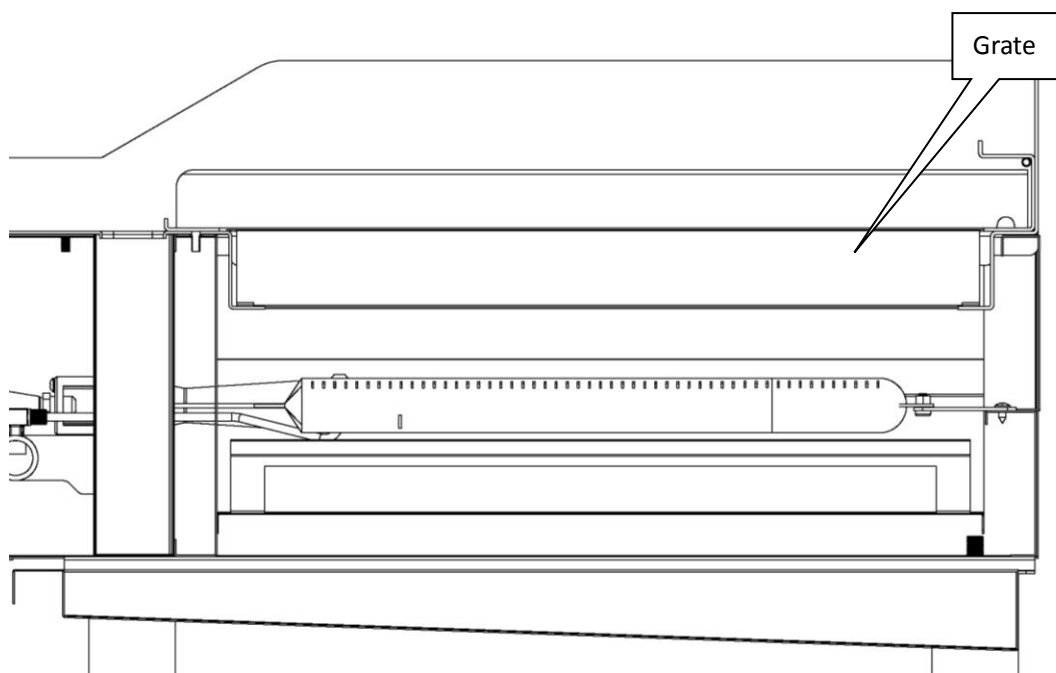
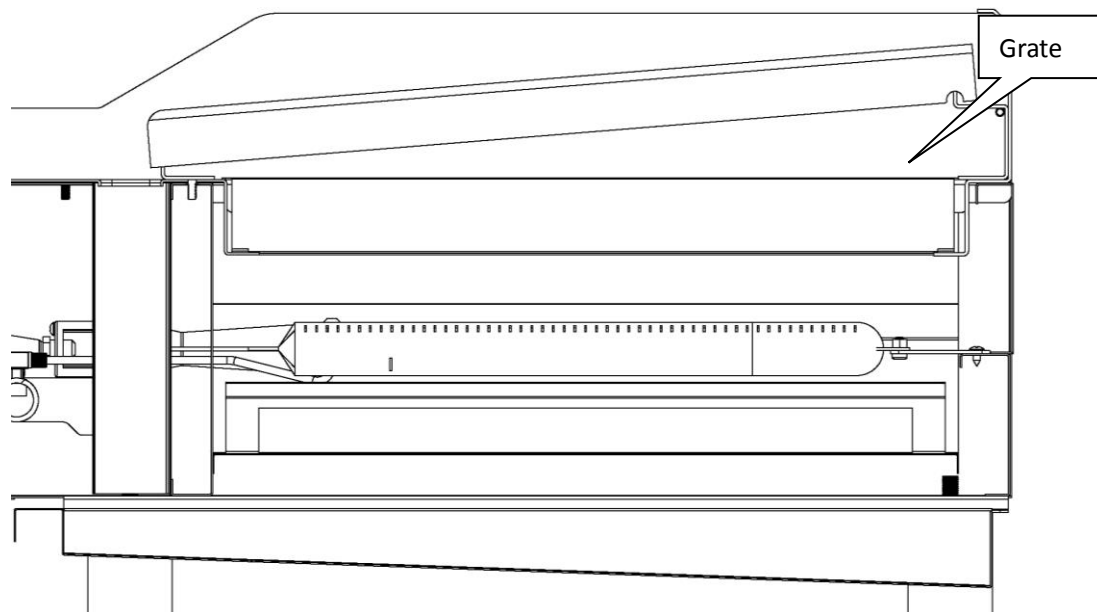
Place all the radiants in their position. Make sure that the radiants are setting properly into the slots on the front and rear supports. Radiants should be centered over a straight section of the burners.



Cooking Grates

Install the top cooking grates.

NOTE: When cooking grates are placed sloping toward the front, the grooves on top will guide the excess fat drippings into the grease trough.



CLEANING & MAINTENANCE

Initial Cleaning

Prior to operating your new char broiler, thoroughly wash the exterior with a mild detergent or soap solution. Do not use abrasive cleaners as this might damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

When the char broiler is first heated, it will smoke until the oil used in manufacturing, preservation, and dust from storage and shipping are burned off. An hour at "max." on all burners is usually sufficient.

Daily Cleaning

1. Remove the grease pan, empty it, and wash it. The grease buildup on the grates should be cleaned daily (more often as needed).
2. **Caution:** When handling grates or radiants, always use insulated gloves to prevent burns.
3. **Warning:** Do not cover the top of the grid grates during a burn-off operation. Restricting the airflow by covering the grid grates may cause them to warp. It will also cause damage to the valves, knobs, and front panel decal.
4. Place the grates on the broiler with grid bars horizontal, facing down.
5. Turn the char broiler on for approximately 45 minutes.
6. Turn off the char broiler and allow it to cool off for 20 minutes.
7. Clean the top and bottom surfaces of the grate with a wire brush to remove animal fats and carbonized grease.
8. Clean the channels on the grates with a scraper.
9. Remove the grates from the char broiler. Clean the top surface of radiants with the wire brush. They may be cleaned in place.

NOTE: Parts protected by the manufacturer or his agent are not to be adjusted by the installer, unless the installer is an authorized service agent.



TROUBLESHOOTING GUIDE

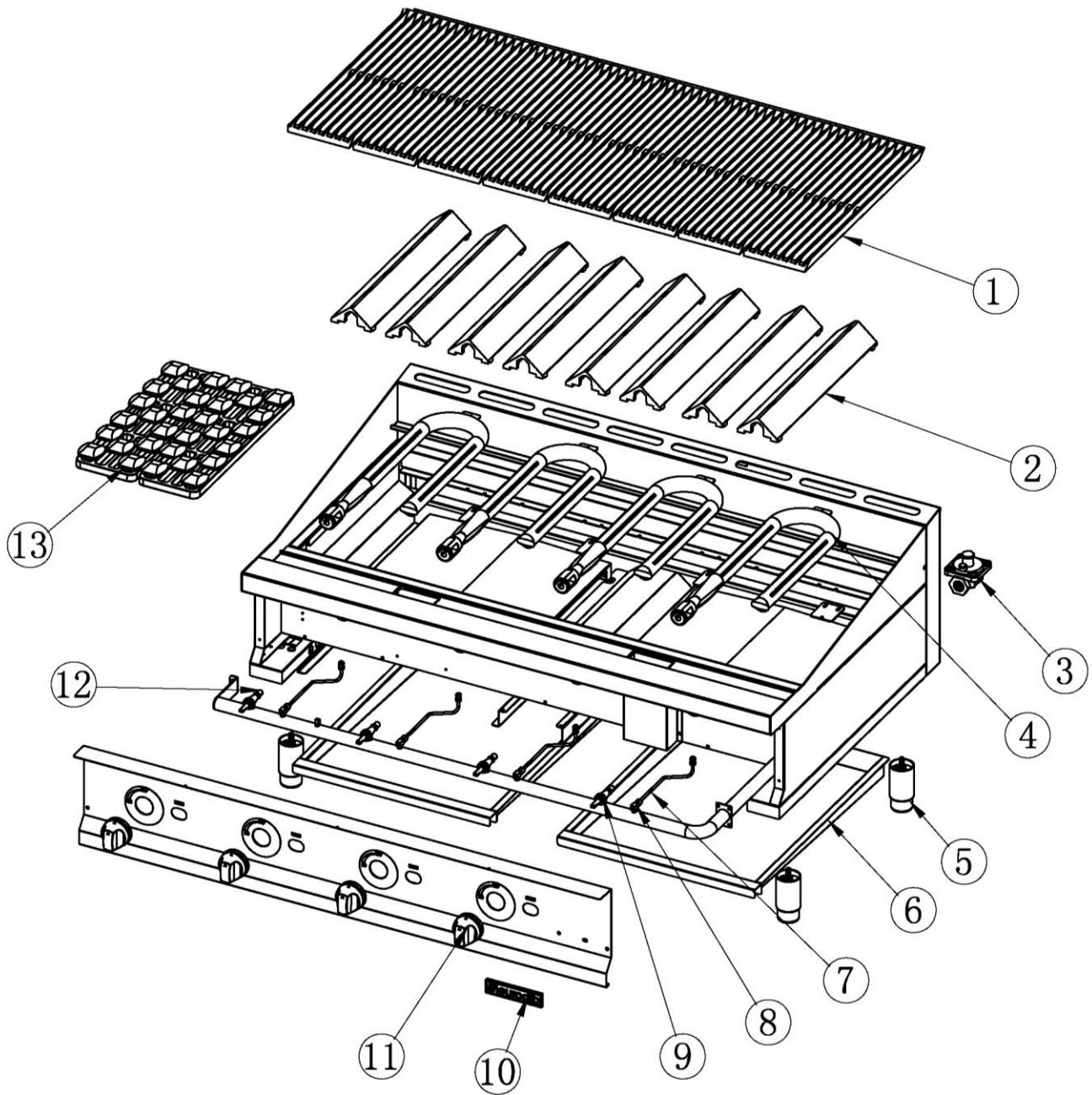
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Heat does not come on when the valve is turned on.	Pilot burner not lit.
	Gas valve is bad.
Pilot burner will not lit.	Obstructed pilot orifice.
	Pilot valve turned off.
Pilot burner will not stay lit.	Obstructed pilot orifice.
	Gas supply is not purged of air.
	Air is blowing pilot's light out.
Fat appears to smoke excessively.	Heat is set too high.
	Moisture in the food may be turning into steam.
Food sticks to grates.	Heat is set too high.
	Char broiler's surface needs cleaning and/or seasoning.
	Surface under food may not have been covered with enough cooking oil.
Food is undercooked inside.	Heat is set too high.
	Food may not have been cooked long enough.
Food tastes greasy or has an objectionable off-flavour.	Food itself may have an off flavour.
	Food may have been stored improperly before cooking.
	Too much fat used.
	Heat is set too low.

PLACE LAVA ROCK WITH AIR SPACES BETWEEN THE ROCKS. DO NOT OVERLOAD ROCK GRATES.	
Please use following amount of lava rock per model: T-CBL15 : 30pcs T-CBL24 : 60pcs T-CBL36 : 90pcs T-CBL48 : 120pcs	



EXPLOSION VIEW DRAWING

MODELS: T-CBL48 / T-CBR48



Spare Parts List

NO.	DESCRIPTION	MODEL	CODE	QTY
1	Cooking Grill	CBL15M / CBR15M	01.09.1050446	1
		CBL15M / CBR15M	01.03.1015028	2
		CBL24M / CBR24M		4
		CBL36M / CBR36M		6
		CBL48M / CBR48M		8
2	Tent radiant	CBR15M	01.03.1015048	2
		CBR24M		4
		CBR36M		6
		CBR48M		8
3	Regulator	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	01.22.1069501	1
4	Burner	CBL15M / CBR15M	06.05.1470672	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
5	Foot	CBL15M / CBR15M	01.02.1005165	4
		CBL24M / CBR24M		
		CBL36M / CBR36M		
		CBL48M / CBR48M		
6	Tray	CBL15M / CBR15M	01.05.1029395	1
		CBL24M / CBR24M	01.05.1029318	1
		CBL36M / CBR36M	01.05.1029365	1
		CBL48M / CBR48M	01.05.1029318	2
7	Pilot Pipe	CBL15M / CBR15M	06.05.1472152	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
8	Pilot valve	CBL15M / CBR15M	01.20.1068509	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
9	Valve	CBL15M / CBR15M	01.20.1068502	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
10	Brand	CBL15M / CBR15M	01.02.1005449	1
		CBL24M / CBR24M		
		CBL36M / CBR36M		
		CBL48M / CBR48M		



11	Dial	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	06.05.1472430	1 2 3 4
12	Orifice	CBL15M-NAT/CBR15M-NAT CBL24M-NAT/CBR24M-NAT CBL36M-NAT/CBR36M-NAT CBL48M-NAT/CBR48M-NAT	01.20.1068636	1 2 3 4
		CBL15M-LPG/CBR15M-LPG CBL24M-LPG/CBR24M-LPG CBL36M-LPG/CBR36M-LPG CBL48M-LPG/CBR48M-LPG	01.20.1068649	1 2 3 4
13	12" Cast Lava Rock Kit (Optional)	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	06.05.1472465	1 2 3 4



**For service or Inquiry, please
Call Eurodib (Toll free) at:
1 888 956 6866**



Limited Warranty

Eurodib Cooking Equipment Models:

Griddles: T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

Char Broilers: T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBR36, T-CBR48

Countertop Range: T-HP212, T-HP424, T-HP636

Fryer: T-CF15, T-CF30

All new Eurodib griddles, char broilers, fryers and countertop range used for commercial purposes are warranted against defects in materials and workmanship under normal use and maintenance. The warranty runs for one year from the date of the original installation and is for the benefit of the original purchaser only. All other warranties, expressed or implied, statutory or otherwise, including without limitation any implied warranty of merchantability for fitness for purposes, are excluded. The seller shall in no event be liable for direct, indirect, or consequential damages in connection with Eurodib commercial products.

Exclusions

The following conditions are not covered by warranty:

- Equipment damage or equipment failure occurs because of accident, carelessness, lack of proper set-up, supervision when required, or if the equipment is installed or operated in any manner contrary to the installation and operating instructions.
- Equipment damage or equipment failure due to improper installation, improper utility connection or supply, and problems due to ventilation.
- Equipment that has not been used appropriately, or has been subject to misuse, neglect, abuse, accident, alteration, negligence, damage during transit, delivery or installation, fire, flood, or act of God.
- Equipment that has the model number or serial number removed or altered.
- Equipment that has been changed, altered, or modified or repaired by other than an Authorized Service Agency.

Eurodib shall not be held liable for any damages to any person or property, which may result from the use of the equipment thereafter.

This warranty does not apply to, and Eurodib is not responsible for any warranty claims on products sold or used outside of the contiguous United States.

This equipment is intended for commercial use only. The warranty is void if equipment is installed for other than commercial applications.



GRILL

Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles : T-CBR15, T-CBR24, T-CBR36, T-CBR48, T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48



Conforms to ANSI STD
Z83.11b-2009(R2012)
Certified to CSA
STD 1.8b-2009(R2012)



IMPORTANT

POUR CONSULTATION FUTURE

Prière de fournir ces renseignements et de conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil. Pour le service ou les pièces sous garantie, ces renseignements sont requis.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date de l'achat



AVERTISSEMENT : Pour votre sécurité, ne jamais ranger ni utiliser d'essence, ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables, à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Tenir les matières combustibles loin de la zone. (voir la norme ANSI Z83. 14B, 1991).



AVERTISSEMENT : Toute installation, modification, réparation, tout réglage ou entretien inapproprié peut occasionner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort. Lire les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien attentivement avant d'installer ou de réparer cet appareil.



AVERTISSEMENT : Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. Toutes les mesures de sécurité doivent être prises dans l'éventualité où l'utilisateur détecte une odeur de gaz. L'information de sécurité peut être obtenue auprès de votre fournisseur de gaz local.



ATTENTION : Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus pour un usage commercial seulement. Si ces modèles sont mis à la disposition du grand public, s'assurer que les mises en garde, les avertissements et les instructions d'utilisation sont clairement affichés, près de chaque appareil, de sorte que tout utilisateur de l'appareil l'utilise correctement et ne se blesse pas ou n'endommage pas l'appareil.



PRESSIION DE GAZ

L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle (à être fournie par l'utilisateur) doivent être débranchés de la canalisation d'approvisionnement en gaz durant toute pression d'essai du système dont la pression d'essai est égale ou supérieure à 0,5 psi (3,45 kPa).

L'appareil doit être isolé du système de canalisation d'alimentation en gaz par la fermeture de la vanne d'arrêt manuelle individuelle durant toute pression d'essai du système de canalisation d'approvisionnement en gaz dont la pression d'essai est égale ou inférieure à 0,5 psi (3,45 kPa).



AVERTISSEMENT : L'entretien et les réparations devraient être effectués par un représentant autorisé par l'usine. Avant de procéder à tout entretien ou réparation, contactez votre représentant du service autorisé.



TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE	PAGE	ARTICLE	PAGE
Mesures de sécurité	4	Nettoyage et entretien	15
Instructions d'installation générales	5	Dépannage	16
Spécifications et dimensions	6	Vue éclatée	17
Conversion	6	Liste des pièces de rechange	18
Instructions d'allumage	11	Garantie limitée	20
Instructions d'utilisation	13		

Félicitations pour l'achat de votre appareil de cuisson commercial Eurodib. Eurodib est fière de la conception et de la qualité de ses produits. Cet appareil vous procurera une fiabilité d'utilisation pendant de nombreuses années, à condition de l'utiliser comme prévu, d'en prendre bien soin et d'en faire l'entretien. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est important de bien lire et suivre les instructions dans ce manuel.

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique est située sur le panneau latéral.

VÉRIFIER IMMÉDIATEMENT S'IL Y A DOMMAGES DUS AU TRANSPORT

Tous les contenants devraient être examinés pour déceler des dommages avant et pendant le déchargement. Le transporteur de marchandises a assumé la responsabilité du transit et de la livraison indemnes. Dans l'éventualité où l'appareil livré est endommagé (apparent ou caché), une réclamation doit être effectuée avec le transporteur de marchandises.

A) Un dommage apparent ou une perte doit être indiqué sur la facture de transport au moment de la livraison. Celle-ci doit être ensuite signée par le représentant du transporteur (le chauffeur). À défaut de quoi le transporteur peut refuser la réclamation. Le transporteur peut fournir les formulaires requis.

B) Un dommage caché ou une perte qui n'était pas apparent jusqu'au moment de déballer l'appareil doit faire l'objet d'une requête d'inspection à soumettre au transporteur dans un délai de 15 jours. Le transporteur devrait organiser une inspection. Assurez-vous de conserver tout le contenu et le matériel d'emballage.

L'installation et l'entretien devraient être effectués par un installateur qualifié qui a lu, comprend et suit attentivement ces instructions.

Si vous avez des questions au sujet de l'installation, de l'utilisation, de l'entretien ou du service de ce produit, veuillez écrire à Eurodib.



MESURES DE SÉCURITÉ



DANGER : Ce symbole signale un danger imminent pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.



ATTENTION : Ce symbole désigne un risque potentiel ou une pratique dangereuse pouvant entraîner des blessures mineures ou modérées, ou des dommages au produit ou à la propriété.



AVIS : Ce symbole désigne l'information nécessitant une attention particulière ou devant être entièrement comprise, malgré l'absence de danger.



AVIS : Ce produit est destiné à un usage commercial seulement. Ce produit n'est pas destiné à un usage domestique.



AVIS : Les normes locales concernant l'installation changent considérablement d'un secteur à l'autre. National Fire Protection Association, Inc., déclare dans sa dernière édition NFPA96 que les normes locales relèvent des « autorités compétentes » en ce qui a trait aux conditions d'installation d'appareils. Par conséquent l'installation doit être conforme à toutes les normes locales.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION GÉNÉRALES

Assurez-vous que l'approvisionnement en gaz et le type de gaz concordent, comme l'indique la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation de l'appareil doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas Installation Code, CSA-B149.1 ou au Propane Installation Code, CSA-B149.2, selon le cas et conformément aux normes locales.

Visser les pattes dans les écrous fixes se trouvant aux quatre coins de l'appareil et serrer à la main. Nivelier l'appareil en tournant la vis de réglage au bas de chaque patte. Ne pas glisser l'appareil avec les pattes fixées; soulever pour déplacer l'appareil au besoin.

Le composé pour filetage doit résister à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

ATTENTION : NE JAMAIS employer une flamme nue pour déceler des fuites. Examiner toutes les conduites de gaz pour déceler des fuites avec une solution de savon et d'eau avant d'utiliser l'appareil.



CES APPAREILS DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS UNIQUEMENT SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES.

Espaces de dégagement pour les matières combustibles :

6 po des côtés (152 mm) 6 po de l'arrière (152 mm) 4 po du sol (102 mm)

Espaces de dégagement pour les matières non combustibles :

0 po des côtés (0 mm) 0 po de l'arrière (0 mm) 4 po du sol (102 mm)

Ne pas obstruer le débit de l'air de combustion ou de ventilation sous l'appareil près des pattes, ou derrière l'appareil près du conduit d'air.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour les ouvertures d'aération dans la chambre de combustion. Ne pas placer d'objets entre le bas de l'appareil et le plan de travail.

Un espace de dégagement adéquat est requis pour retirer le panneau frontal. Toutes les pièces principales (sauf les brûleurs) sont amovibles par la partie frontale si la conduite de gaz est déconnectée.

SPÉCIFICATIONS ET DIMENSIONS

MODÈLE	LARGEUR EN PO (MM)	PROFONDEUR EN PO (MM)	HAUTEUR EN PO (MM)	NBRE DE BRÛLEURS	BTU/PAR GN/PL	TOTA L BTU/ h	Pression dans la CE
T-CBL15 T-CBR15	15 (381)	29,2 (741)	18,7 (475)	1	40 000	40 000	6/10
T-CBL24 T-CBR24	24 (610)	29,2 (741)	18,7 (475)	2	40 000	80 000	6/10
T-CBL36 T-CBR36	36 (915)	29,2 (741)	18,7 (475)	3	40 000	120 000	6/10
T-CBL48 T-CBR48	48 (1220)	29,2 (741)	18,7 (475)	4	40 000	160 000	6/10

Remarque : Le sens de la profondeur comprend la dimension du régulateur.

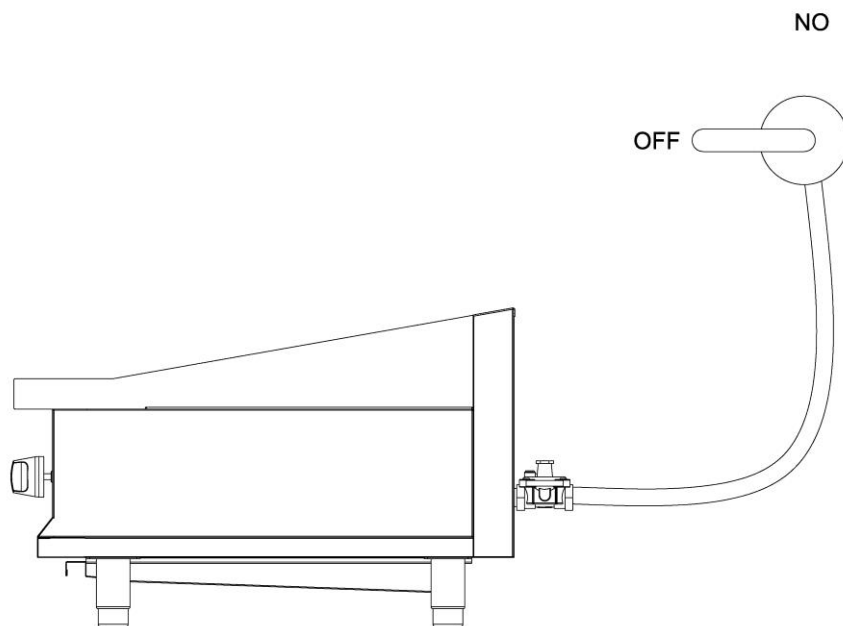


CONVERSION

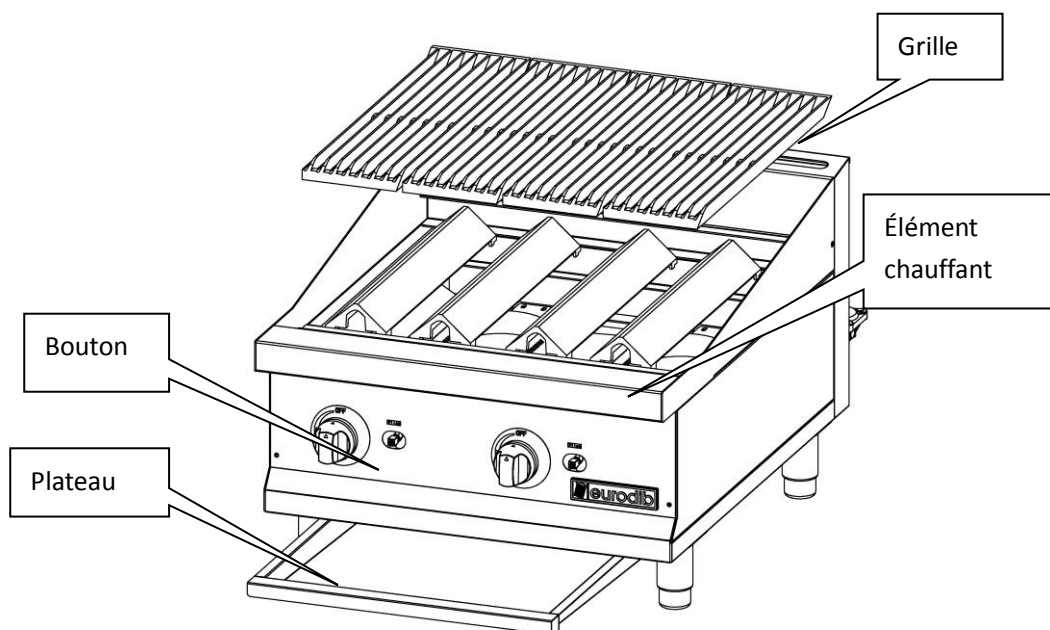
Ces instructions s'appliquent à la conversion du gaz naturel en propane liquide sur tous les modèles. La conversion devrait être effectuée avant de raccorder l'appareil à l'approvisionnement en gaz.

Les appareils sont expédiés depuis l'usine alimentée au gaz naturel. Les orifices requis pour le propane liquide sont fournis dans un sac du manuel.

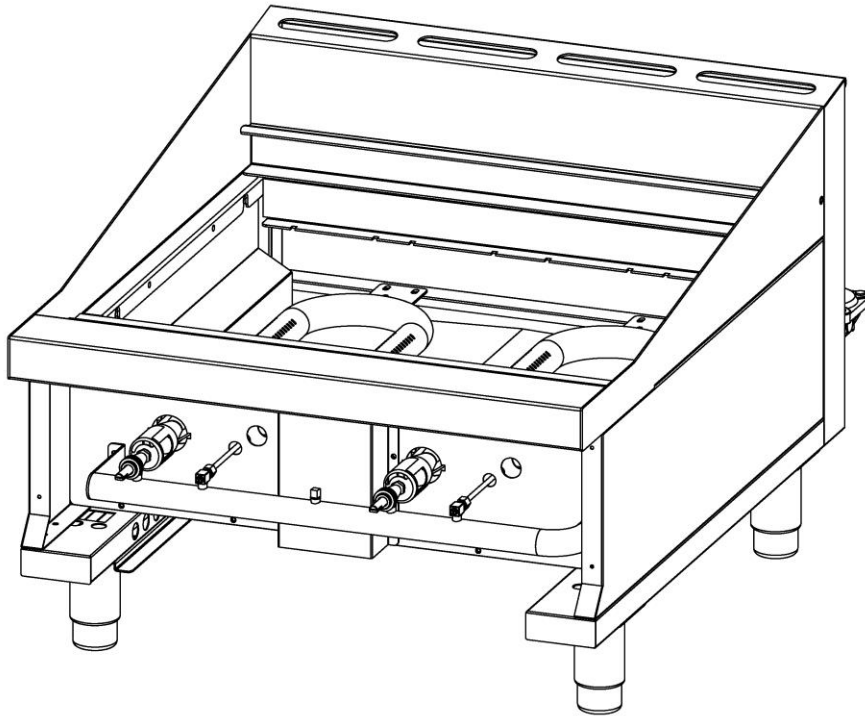
1. Fermer la vanne d'isolement à gaz principale et suivre la procédure de verrouillage.



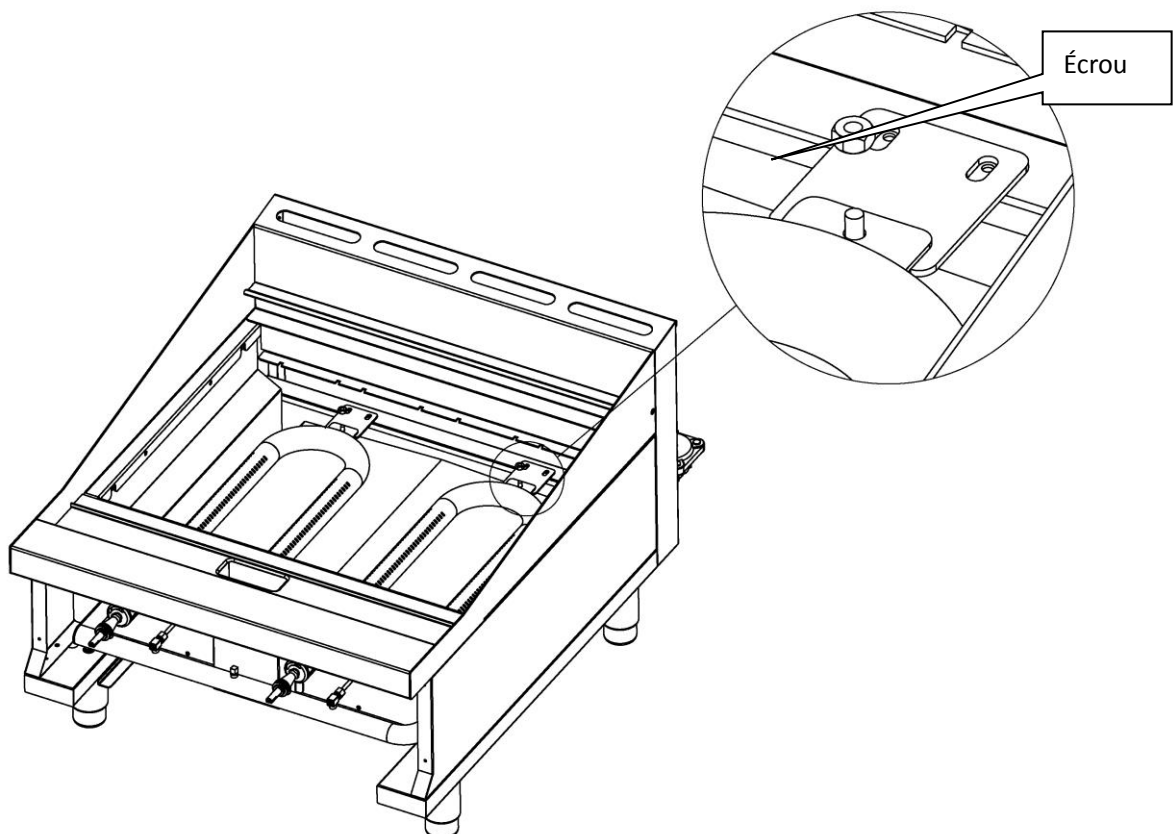
2. Tirer sur tous les boutons et les retirer. Retirer le plateau, les grilles et les éléments chauffants.



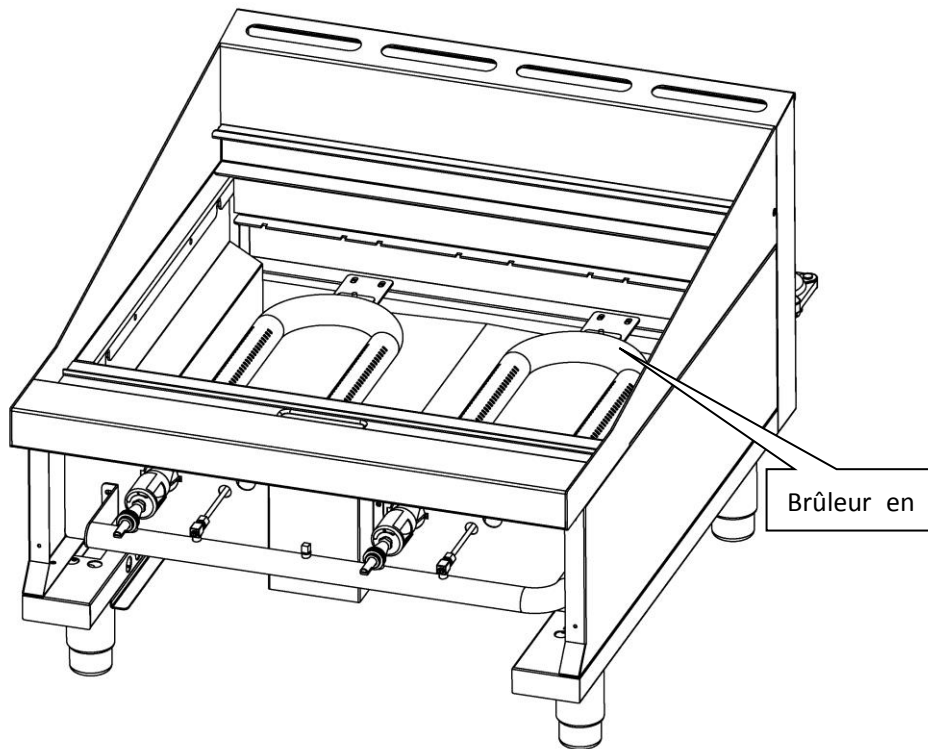
3. Retirer les vis du panneau de commande.



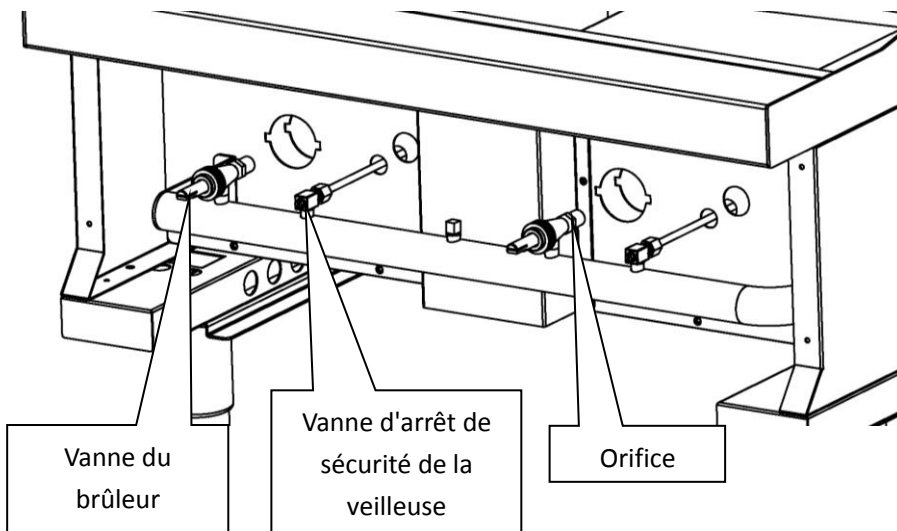
4. Retirer les écrous des brûleurs en U.



5. Retirer les brûleurs en U.



6. Retirer l'orifice et le remplacer. Utiliser une clé 1/2 po. Consulter la liste des numéros d'orifice pour le type de gaz approprié.



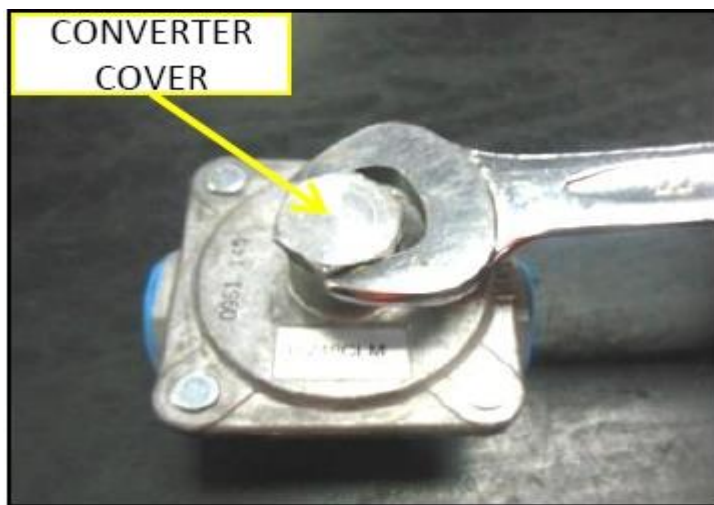
Utiliser pour le gaz naturel

Utiliser pour le propane liquide



7. Conversion du régulateur de gaz.

- a. Retirer le capuchon du convertisseur du régulateur. Utiliser une clé 7/8 po.



- b. Retirer le convertisseur du capuchon.



- c. Position du convertisseur pour l'utilisation de propane liquide



- d. Fixer le capuchon du convertisseur au régulateur.

Remarque : La flèche dans le régulateur indique la direction du débit de gaz.

8. Réinstaller les brûleurs en U.
9. Vérifier la présence de fuites et réinstaller les autres pièces.
10. Allumer la veilleuse d'allumage et vérifier l'état de la flamme.
11. Tourner les boutons à « High » (élevé).

Si le brûleur en U ne s'allume pas, ouvrir encore la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse.

Si la veilleuse d'allumage semble plus grande qu'il ne le faut, la réduire et rallumer le brûleur.

La veilleuse d'allumage devrait être la plus petite possible, mais suffisamment grande pour assurer l'allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont à « ON » (allumé).

Remarque : Veuillez vérifier la présence de fuites avant de réinstaller le panneau de commande.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Allumage de la veilleuse d'allumage

Le réglage de la flamme de veilleuse sur l'appareil a été effectué à l'usine. Lors du premier allumage, un tournevis pourrait être nécessaire pour ajuster la flamme à votre hauteur.

1. Éteindre la vanne manuelle et attendre cinq minutes pour permettre l'évacuation de gaz dans l'air.
2. Tourner tous les boutons à « OFF » (éteint).
3. Tenir une source d'inflammation (allumette) à la veilleuse d'allumage. Une fois la flamme allumée, retirer la source d'inflammation.
4. Tourner les boutons du brûleur à « ON » (allumé). Si le brûleur ne s'allume pas, ouvrir rapidement encore la vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse. Si la veilleuse d'allumage semble plus grande qu'il ne le faut, la réduire et rallumer le brûleur. La veilleuse d'allumage devrait être la plus petite possible, mais suffisamment grande pour assurer l'allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont à « ON » (allumé).

Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur, tourner le bouton à « ON » (allumé). Ensuite, réduire au niveau de flamme désiré. La plage de réglage est pratiquement infinie entre les positions « ON » (allumé) et « OFF » (éteint).

Approvisionnement d'air du brûleur principal :

Pour assurer le fonctionnement efficace du brûleur, le bon équilibre entre le volume de gaz et l'approvisionnement d'air doit être maintenu pour une combustion complète. L'approvisionnement d'air insuffisant produira une flamme continue jaune. L'approvisionnement principal est contrôlé par un obturateur d'air situé à l'avant du brûleur. Desserrer les vis à l'avant du brûleur et régler l'obturateur d'air pour éliminer uniquement l'extrémité jaune de la flamme du brûleur. Verrouiller l'obturateur d'air en place en serrant les vis.



ATTENTION : Ne jamais essayer de déplacer une section du gril pendant la cuisson. Une flambée inattendue peut causer des blessures graves. Mettre l'appareil hors tension, le laisser refroidir et utiliser des poignées ou des gants pour repositionner ou enlever. L'espace entre les pattes du bas permet l'entrée de l'air de combustion. **NE PAS BLOQUER CET ESPACE.**

Tous les brûleurs s'allument par des veilleuses constamment allumées. Pour mettre l'appareil en marche, il suffit de tourner la vanne à la hauteur de flamme désirée.

Ne pas permettre aux ventilateurs de souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, éviter d'ouvrir les fenêtres près des côtés ou de l'arrière des appareils. Éviter les ventilateurs de type mural qui créent des contrecourants d'air dans la pièce.

Il faut également permettre une entrée d'air suffisante dans la pièce pour compenser la quantité d'air éliminée par n'importe quel système de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira, ce qui affectera le fonctionnement et entraînera des conditions de travail indésirables.

Une hotte conçue et installée convenablement constituera le cœur du système de ventilation de la pièce, ou du secteur dans lequel l'appareil est installé, et veillera à ce que l'appareil fonctionne indépendamment de l'admission de l'air changeante.

Toutes les vannes doivent être vérifiées et lubrifiées périodiquement. Ceci doit être fait par un technicien autorisé dans votre secteur.

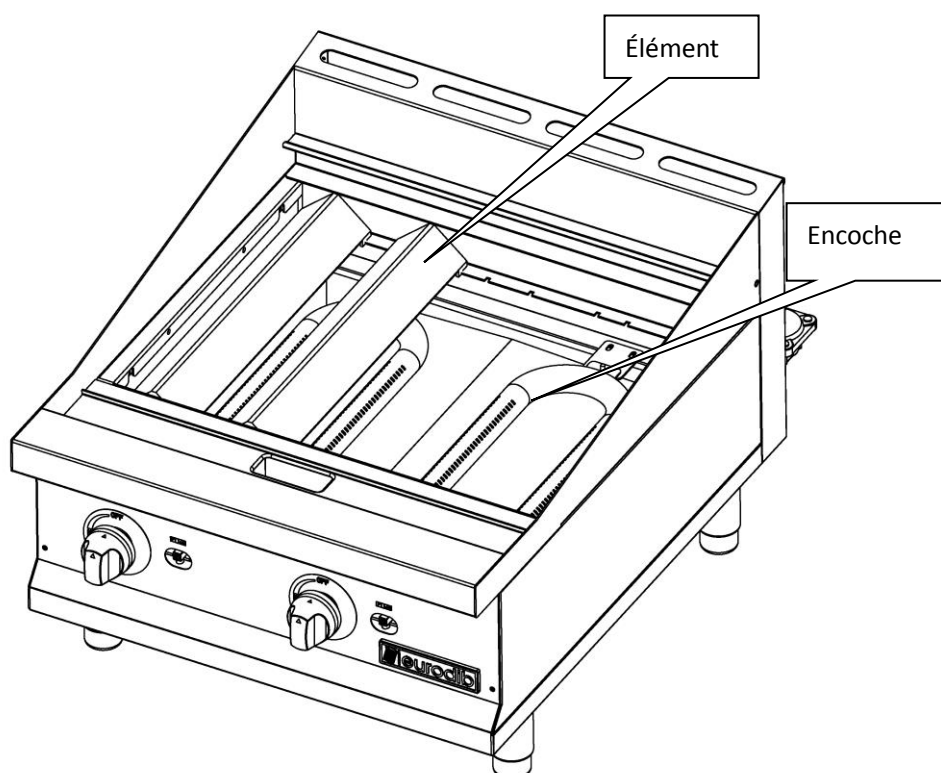


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Allumer les brûleurs 15 à 20 minutes avant la cuisson de préchauffage. Régler les boutons à la hauteur de flamme ou la température désirée. Chaque vanne contrôlera le débit de gaz au brûleur afin que la zone de l'appareil atteigne la température programmée. Si plusieurs réglages de température doivent être utilisés, les zones attenantes devraient être réglées à des températures progressivement plus élevées, à l'aide des températures les plus basses des brûleurs extérieurs. L'approche uniforme et systématique pour le chargement de l'appareil assurera des produits homogènes.

Éléments chauffants

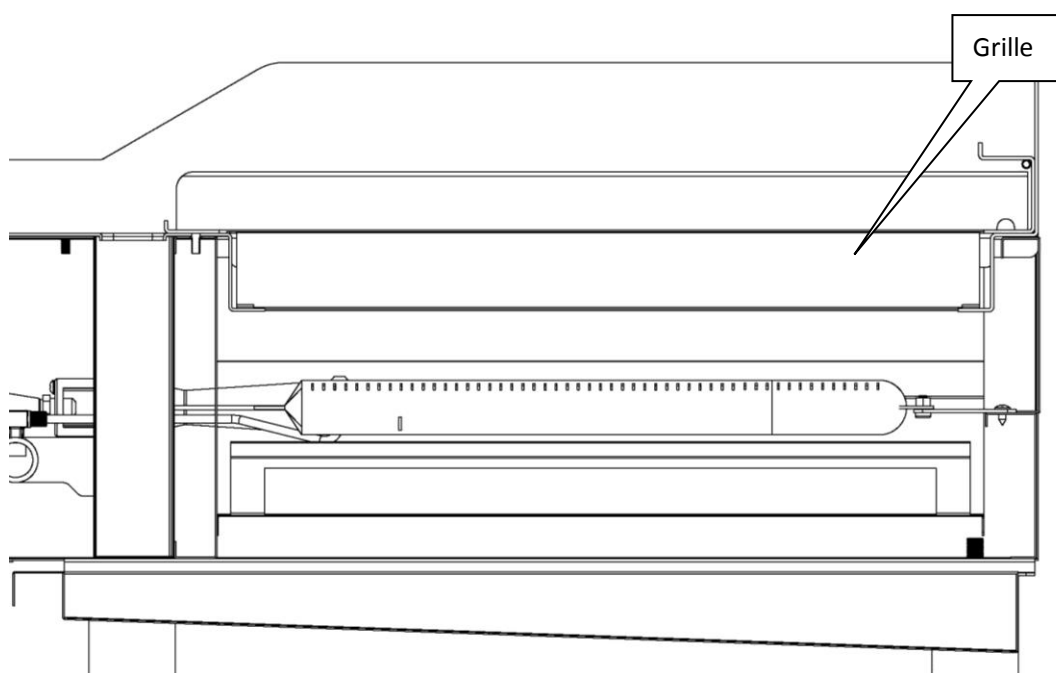
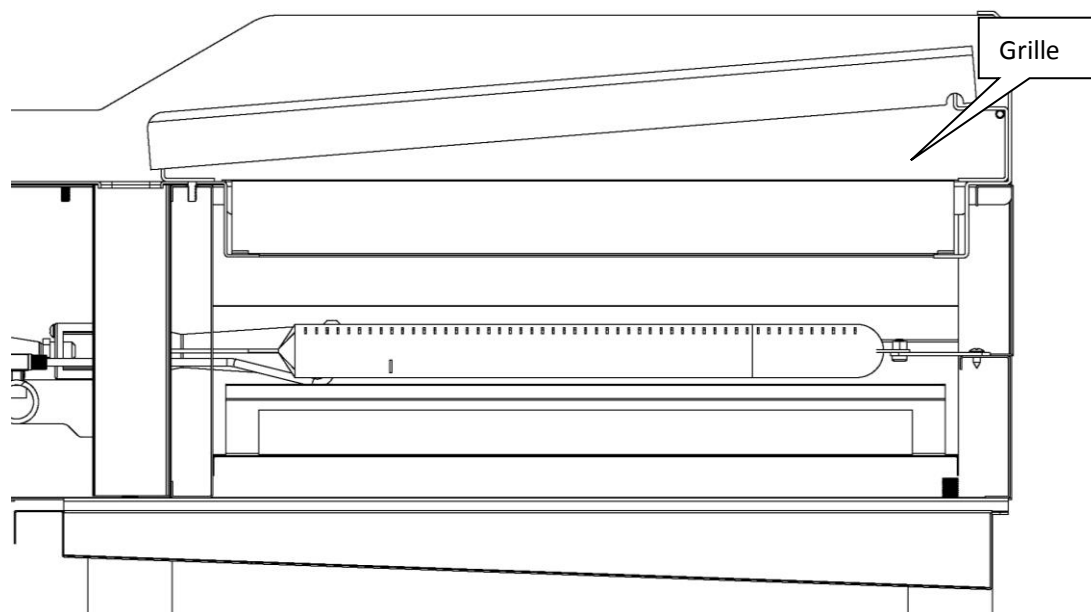
Mettre tous les éléments chauffants en place. S'assurer que tous les éléments chauffants sont placés correctement dans les encoches des supports avant et arrière. Les éléments chauffants devraient être centrés sur la section droite des brûleurs.



Grilles de cuisson

Installer les grilles de cuisson supérieures.

REMARQUE : Lorsque les grilles de cuisson sont placées inclinées vers l'avant, les rainures du haut dirigeront l'excès de graisse vers le dalot à graisse.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Premier nettoyage

Avant d'utiliser votre nouveau grilloir, laver à fond l'extérieur avec un détergent doux ou une solution savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui risque d'endommager le fini de l'appareil. Dans l'éventualité où les surfaces en acier inoxydable se décolorent, récurer en frottant uniquement dans le même sens du grain de finition.

Au moment de chauffer le grilloir la toute première fois, celui-ci produira de la fumée jusqu'à ce que l'huile utilisée pour la fabrication, la préservation et la poussière de stockage et de livraison soit brûlée. Un « maximum » d'une heure suffit généralement pour tous les brûleurs.

Nettoyage quotidien

Retirer le bac à graisse, le vider et le laver.

L'accumulation de graisse sur les grilles devrait être nettoyée chaque jour (plus souvent au besoin).

1. **Attention :** Afin de prévenir les brûlures, toujours utiliser des gants isolants pour manipuler les grilles ou les éléments chauffants.
2. **Avertissement :** Ne pas couvrir le dessus des grilles de cuisson lors d'un processus de calcination. La restriction du flux d'air en couvrant les grilles de cuisson peut entraîner leur déformation. Cette manœuvre endommagera également les vannes, les boutons et le décalque du panneau frontal.
3. Déposer les grilles sur le grilloir, en positionnant les barreaux de grille à l'horizontale tournés vers le bas.
4. Allumer le grilloir pendant environ 45 minutes.
5. Éteindre le grilloir et laisser refroidir pendant 20 minutes.
6. Nettoyer les surfaces supérieures et inférieures de la grille avec une brosse métallique pour déloger les graisses animales et la graisse carbonisée.
7. Nettoyer les cannelures des grilles à l'aide d'un grattoir.
8. Retirer les grilles du grilloir. Nettoyer la surface supérieure des éléments chauffants avec la brosse métallique. Ceux-ci peuvent être nettoyés en place.

REMARQUE : Les pièces protégées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être ajustées par l'installateur, à moins que ce dernier ne soit un représentant de service autorisé.



GUIDE DE DÉPANNAGE

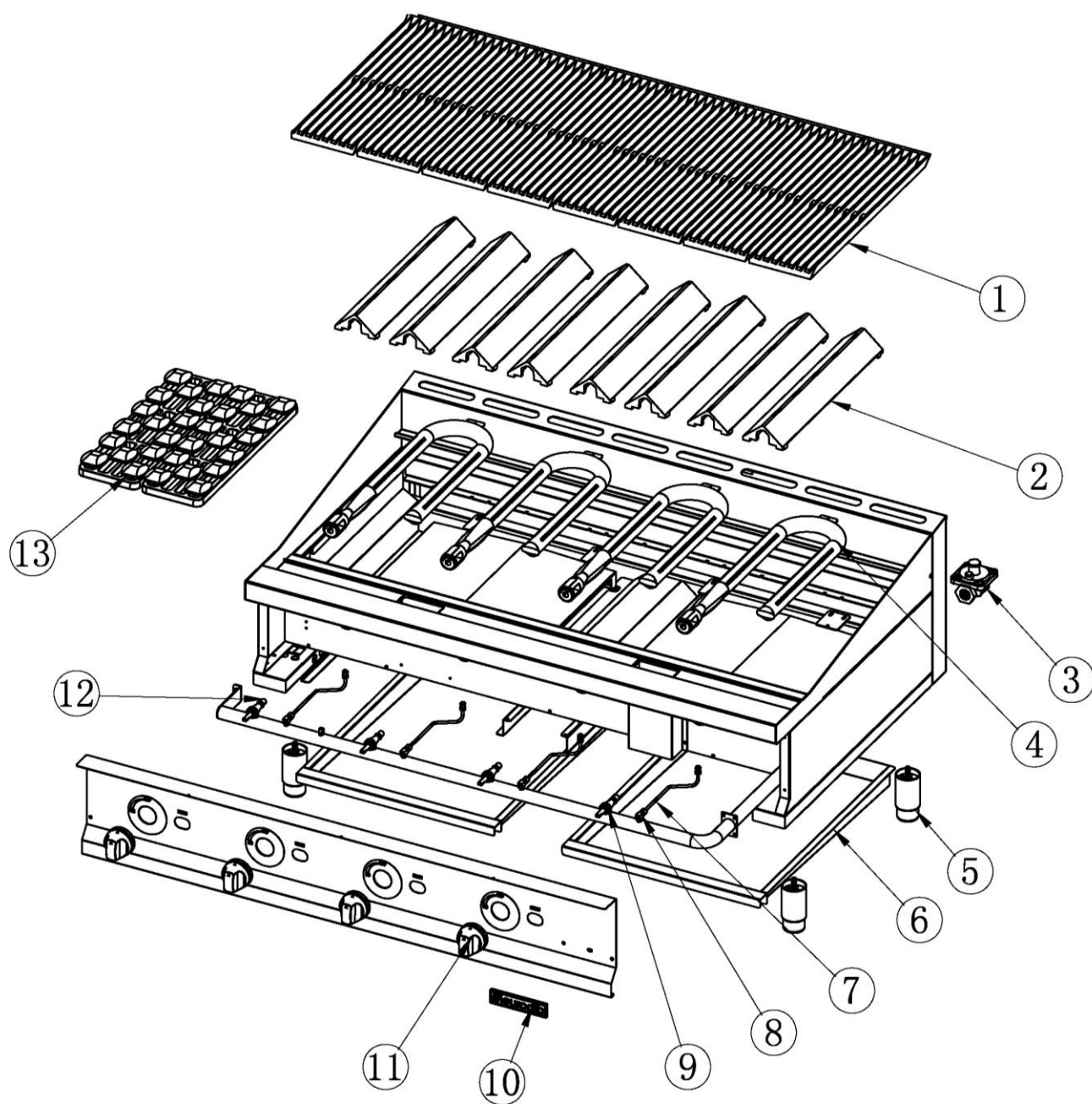
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Aucune chaleur n'est dégagée au moment d'ouvrir la vanne.	La veilleuse d'allumage n'est pas allumée.
	La vanne de gaz est en mauvais état.
La veilleuse d'allumage ne s'allume pas.	L'orifice de veilleuse est obstrué.
	La veilleuse d'allumage est éteinte.
La veilleuse d'allumage ne reste pas allumée.	L'orifice de veilleuse est obstrué.
	L'approvisionnement en gaz n'est pas purgé d'air.
	L'air éteint la flamme de veilleuse d'allumage.
La graisse semble dégager une fumée excessive.	Le réglage de la chaleur est trop élevé.
	L'humidité dans la nourriture risque de se transformer en vapeur.
La nourriture colle aux grilles.	Le réglage de la chaleur est trop élevé.
	La surface du grilloir a besoin d'être nettoyée ou assaisonnée.
	La surface sous la nourriture ne semble pas avoir été suffisamment enduite d'huile à friture.
La nourriture est mal cuite à l'intérieur.	Le réglage de la chaleur est trop élevé.
	La nourriture ne semble pas avoir été cuite assez longtemps.
La nourriture a un goût gras ou un goût altéré indésirable.	Le goût de la nourriture en soi semble être altéré.
	La nourriture semble avoir été mal entreposée avant sa cuisson.
	Une trop grande quantité de graisse a été utilisée.
	Le réglage de la chaleur est trop bas.

LAISSER DE L'ESPACE ENTRE LES PIERRES DE LAVE. NE PAS SURCHARGER LES GRILLES DE PIERRE.	
Veuillez utiliser la quantité de pierres de lave suivante par modèle : T-CBL15 : 30 mcx T-CBL24 : 60 mcx T-CBL36 : 90 mcx T-CBL48 : 120 mcx	



VUE ÉCLATÉE

MODÈLES : T-CBL48 / T-CBR48



Liste des pièces de rechange

NUMÉRO	DESCRIPTION	MODÈLE	CODE	QTÉ
1	Gril de cuisson	CBL15M / CBR15M	01.09.1050446	1
		CBL15M / CBR15M	01.03.1015028	2
		CBL24M / CBR24M		4
		CBL36M / CBR36M		6
		CBL48M / CBR48M		8
2	Élément chauffant pyramidal	CBR15M	01.03.1015048	2
		CBR24M		4
		CBR36M		6
		CBR48M		8
3	Régulateur	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	01.22.1069501	1
4	Brûleur	CBL15M / CBR15M	06.05.1470672	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
5	Patte	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	01.02.1005165	4
6	Plateau	CBL15M / CBR15M	01.05.1029395	1
		CBL24M / CBR24M	01.05.1029318	1
		CBL36M / CBR36M	01.05.1029365	1
		CBL48M / CBR48M	01.05.1029318	2
7	Conduite de veilleuse	CBL15M / CBR15M	06.05.1472152	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
8	Vanne d'arrêt de sécurité de la veilleuse	CBL15M / CBR15M	01.20.1068509	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
9	Vanne	CBL15M / CBR15M	01.20.1068502	1
		CBL24M / CBR24M		2
		CBL36M / CBR36M		3
		CBL48M / CBR48M		4
10	Marque	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	01.02.1005449	1



11	Cadran	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	06.05.1472430	1 2 3 4
12	Orifice	CBL15M-NAT/CBR15M-NA T CBL24M-NAT/CBR24M-NA T CBL36M-NAT/CBR36M-NA T CBL48M-NAT/CBR48M-NA T	01.20.1068636	1 2 3 4
		CBL15M-LPG/CBR15M-LP G CBL24M-LPG/CBR24M-LP G CBL36M-LPG/CBR36M-LP G CBL48M-LPG/CBR48M-LP G	01.20.1068649	1 2 3 4
13	Trousse de pierres de lave coulées de 12 po (facultatif)	CBL15M / CBR15M CBL24M / CBR24M CBL36M / CBR36M CBL48M / CBR48M	06.05.1472465	1 2 3 4



**Pour le service ou une requête, veuillez
appeler Eurodib au numéro sans frais :
1 888 956 6866**



Garantie limitée

Modèles des appareils de cuisson Eurodib :

Plaques à frire : T-G15, T-G24, T-G36, T-G48

Grills : T-CBL15, T-CBL24, T-CBL36, T-CBL48, T-CBR15, T-CBR24, T-CBL36, T-CBR48

Plaques de cuisson : T-HP212, T-HP424, T-HP636

Friteuse : T-CF15, T-CF30

Tous les nouveaux grills, toutes les plaques à frire, friteuses et plaques de cuisson Eurodib utilisés à des fins commerciales sont garantis contre les défauts de fabrication et la main-d'œuvre, dans des conditions normales d'utilisation et d'entretien. La garantie expire un an après la date d'installation d'origine et est dans l'intérêt unique du premier acheteur. Toute autre garantie, explicite ou implicite, statutaire ou autre, y compris, sans toutefois s'y limiter, toute garantie implicite de qualité marchande pour l'adéquation à un usage, est exclue. Le vendeur ne sera en aucun cas responsable des dommages directs, indirects consécutifs portant sur les produits commerciaux de Eurodib.

Exclusions

Les conditions suivantes ne sont pas couvertes par la garantie :

- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'un accident, de négligence, d'un réglage inapproprié, d'un manque de supervision (le cas échéant) ou si l'installation ou l'utilisation de l'appareil, qui est contraire aux instructions d'installation et d'utilisation;
- un appareil endommagé ou la défaillance d'un appareil en raison d'une installation inappropriée, du raccordement inapproprié ou de l'approvisionnement inapproprié aux services publics et de problèmes issus de la ventilation;
- l'utilisation inappropriée de l'appareil, ou l'appareil en soi, a fait l'objet de mauvais usage, de négligence, d'abus, d'un accident, d'une modification, de dommages lors d'un transit, d'une livraison ou d'une installation, d'un incendie, d'une inondation ou d'un désastre naturel;
- le numéro de modèle ou de série de l'appareil a été retiré ou modifié;
- l'appareil a subi des changements, des modifications ou a été modifié ou réparé par un individu autre qu'un représentant de service autorisé. Eurodib ne sera pas tenu responsable des dommages contre toute personne ou propriété pouvant découler de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

La présente garantie ne couvre pas et Eurodib n'est aucunement responsable de toute réclamation au titre de la garantie envers les produits vendus ou utilisés en dehors des États contigus des États-Unis.

Cet appareil est destiné à un usage commercial seulement. La garantie est nulle si l'appareil est installé pour des fins autres que commerciales.

